

WEST

Generate Collection

L14: Entry 4 of 8

File JPAB

Jan 28, 1985

PUB-NO: JP360016566A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 60016566 A
TITLE: PREPARATION OF SEASONED BEAN CURD

PUBN-DATE: January 28, 1985

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

IGARI, KAZUO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KK IKARI SHOKUHIN

APPL-NO: JP58122991

APPL-DATE: July 6, 1983

US-CL-CURRENT: 426/643

INT-CL (IPC): A23L 1/20

ABSTRACT:

PURPOSE: To provide a novel seasoned bean curd having the pudding-like texture, by dissolving a seasoning base such as sweetener, e.g. sugar, etc. in hot soya milk made from soybean, cooling the solution, adding a coagulant for bean curd dissolved in chilled water, sealing the mixture in a packaging container, and heating and quenching the content.

CONSTITUTION: A seasoning base such as sweetener, etc. e.g. sugar, etc. is dissolved in hot soya milk made from soybean by conventional method. The obtained solution is cooled to $\leq 20^{\circ}\text{C}$, preferably $\sim 10^{\circ}\text{C}$, and mixed with a coagulant for bean curd (e.g. gluconolactone) dissolved in chilled water. The mixture is sealed in a container, heated at a high temperature and quenched to obtain the objective seasoned bean curd. Fruits or other edible solid materials may be put into the container prior to the filling of the container with the mixed soya milk.

COPYRIGHT: (C)1985, JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭60—16566

⑬ Int. Cl.⁴
A 23 L 1/20

識別記号
1 0 3

庁内整理番号
7115—4 B

⑭ 公開 昭和60年(1985)1月28日

発明の数 1
審査請求 有

(全 3 頁)

⑮ 味付豆腐の製造方法

本町446

⑯ 出 願 人 有限会社猪狩食品

福島県双葉郡富岡町大字本岡字

本町446

⑰ 特 願 昭58—122991

⑱ 出 願 昭58(1983)7月6日

⑲ 発 明 者 猪狩一雄

⑳ 代 理 人 弁理士 西良久

福島県双葉郡富岡町大字本岡字

明 細 書

1. 発明の名称 味付豆腐の製造方法

2. 特許請求の範囲

(1). 大豆から常法により得られた高温の豆乳に砂糖等の甘味料等の調味ベースを添加溶解した後、20℃以下、より好ましくは5℃～10℃に冷却させてから冷水で溶いた豆腐用凝固剤を混和して包装容器に充填密封し、高熱を加えた後急冷してなることを特徴とする味付豆腐の製造方法。

(2). 豆乳に対する調味ベース添加時又は豆腐用凝固剤添加時と同時に又はこれと相前後して特定味付素材を豆乳に混和することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の味付豆腐の製造方法。

(3). 包装容器内に果実その他の食用固形物を載置しておき、その中に豆乳を充填密封することを特徴とする特許請求の範囲第1項記載の味付豆腐の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は豆腐原料を用いてプリンの如き食感を呈する新規な味付豆腐の製造方法に関する。

従来、味付豆腐として、大豆から得られた高温の豆乳を約40℃に冷却して、その中にインスタントコーヒー、砂糖、凝固剤を同時に添加、溶解した後これを包装袋に分注・密封して90℃の熱湯中で約50分間加熱後急冷してコーヒー入り豆腐を得る構成は知られている。

しかしながら、上記構成では、豆乳生地が包装袋分注前に凝固反応を開始するのでスムーズに充填包装することができず大量生産に適さない欠点があった。

更に、得られた味付豆腐には砂糖等の糖分のザラツキが残留する欠点があり、プリン等に比べ滑らかさの点で数段劣ったデザート用食品にしかない。

本発明者は鋭意研究を重ねた結果、大豆から得られた高温の豆乳に砂糖、塩等の調味ベースを混和し、その後20℃以下、より好ましくは5℃～10℃位まで冷却してから冷水で溶いた凝固剤を添加し攪拌した生地を充填包装し、密封状態で殺菌加熱してから急冷することにより凝固させて、通常

の豆腐の歯ざわり・粘弾性と異なり滑らかでプリンの如き食感を有する美味で栄養価の高いデザート用の新規な味付豆腐が得られることを知り、この発明を完成するに至った。

尚、これにフルーツ・チョコレート・ワイン・薬草・山菜その他の所望味付用に特定味付素材を添加するには、調味ベース又は豆腐用凝固剤の添加時と同時に或いは相前後して豆乳中に混入する。

これは、特定味付素材の溶解度および、調味ベース又は豆腐用凝固剤その他の添加剤との同時混入による品質劣下（化学反応）の有無に応じて適宜特定味付素材の混入時を調整する。

この発明で特定味付素材としては付与したい味により異なるが、例えば果実エキス、朝鮮人参等の薬草エキスその他の各種エキス類、各種飲食用濃縮液類、可溶性固形飲食物、その他が必要に応じて香料や酸味料・着色料と共に用いられるものである。例えば、果実エキスとしてオレンジエキスをを用いる場合には、香料としてオレンジエッセンス（プロピレングリコール）を通常用法の1/40

位使用し且つオレンジ色の食用色素を適宜微量混入する等である。これらの特定味付素材又は調味ベースの添加量はその種類及び目的とする製品特性により異なるが、味付効果又は調味効果を奏するものであればよく実験的に容易にその適量を定めることができる。また大豆は生大豆でも低温油抽出大豆でもよい。

この発明に係る味付豆腐を製造するには、まず、大豆を水洗いし且つ水に浸してから豆搗機で搗ってどろどろの状態にし、これに水を加えて加熱したものを圧搾濾過して高温（70～80℃）の豆乳（果汁）を得る。この豆乳の濃度（固形分）は通常の豆腐が8%前後であるのに対して11～12%前後の濃い目のものが好ましい。

この高温の豆乳10gに砂糖1000g±70%および食塩40g±20%からなる調味ベースを混和し、完全に溶解させる。

次に、これを20℃以下、より好ましくは5℃～10℃まで冷却する。

この冷却された豆乳中に前記特定味付素材を香料、色素等と共に混入し攪拌する。

尚、この特定味付素材および香料・色素等は、前出の調味ベース混和時に混入してもよい。

そして、冷却された豆乳中には更に豆腐用凝固剤が添加される。

この発明で豆腐用凝固剤とは塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、塩化カルシウム等の無機塩類をいい、豆乳生地に対し約1割の量の冷水で溶いたものを使用する。冷水は7℃の水を用いた。

本発明の場合グルコノ・デルタ・ラクトン12～28gを1gの冷水で溶いたもの又はこのグルコノ・デルタ・ラクトン17gと澄し粉（硫酸カルシウム）10gとを混合し1gの冷水で溶いたもの等が好ましいが、ニガリでもよいこと勿論である。

この段階では豆乳は低温となっており凝固剤を添加し攪拌しても大豆蛋白は凝固し始めない。

次にこの生地を放置時間を長くとはらず、手早く包装容器、本実施例ではプリンやゼリー用と同一の小型カップ状容器に充填し密封する。

これにより、豆乳生地の酸化や凝固反応をおこす前に容器に充填することができる。

この充填された生地は約80℃の熱水中に40分間浸されて加温され殺菌処理が施されると共に大豆蛋白の凝固反応が始まり、次いで約7℃の冷水で急冷して味付豆腐が完成する。

また、この味付豆腐に果実切片やアケビの実等の固形状食品を混ぜる場合は、予め容器中に固形状食品を載置しておき凝固剤、調味ベース、特定味付素材等を混和した後の豆乳生地を充填して、冷却すれば固形状食品入りの味付豆腐ゼリーを簡単に得ることができる。

このような工程手順を経ることによって、栄養価が優れると共にプリンの如き滑らかさを有する味付豆腐を製作することができる。

実施例1

大豆から得られた高温（70～80℃）のどろどろした豆乳（果汁）10g（固形分濃度12%）に砂糖1000gと塩40gを混ぜ溶解させる。

次にこれを5℃迄冷却したところでメロンジュース360g、香料および色素を僅少量添加攪拌し、またグルコノデルタラクトン20gを1gの冷水で

解いてなる凝固剤を添加攪拌する。

次に、これを包装容器に注入し密封する。

そして、80℃の熱水中に約40分間さらした後7℃の冷水で急冷して味付豆腐を得た。

実施例1で得られた本発明の味付豆腐と前出の公知製法に基づいて作ったインスタントコーヒー入り味付豆腐（従来と略す）との食感につき20人のパネラーにより5段階評価によってテストした結果を次表に示す。

	滑らかさ	旨 味	成形性
実施例1	5	5	4.5
従 来	2.3	2.4	3.8

注、滑らかさは、歯ざわり、粘弾性を含めて柔軟性が高いものを5とした。
旨味は、特定味付素材の旨味が良く出ているものを5とした。
成形性は形崩れしないものを5とした。

出願人 有限会社 猪狩食品
代理人 西 良 久

